



Caquelon en fonte émaillée 18cm 1,4l Cerise

Modèle: 20007180602460

0 0 2 4 1 4 7 0 8 9 8 2 7



0 024147 089827 >



Prix
conseillé: €
145,00



DESCRIPTION

Le favori des amateurs de fondue. En Suisse, la fondue de fromage est traditionnellement préparée dans un caquelon en fonte émaillée à large ouverture, semblable à celui-ci. La fabrication en fonte émaillée de haute qualité permet de faire fondre délicatement et uniformément le fromage. À table, le caquelon conserve le fromage chaud et fondu longtemps. Hmmm...

- Un nettoyage express : le revêtement émaillé intérieur facilite le nettoyage.
- Un ustensile ultra polyvalent : passe au four, sur les plaques de cuisson, y compris à induction, et même sous le gril.
- Des plats savoureux : la conception en fonte émaillée retient la chaleur pour une cuisson uniforme et dorée. Vos plats gourmands resteront également plus longtemps au chaud à table.
- Véritable creuset : le caquelon en fonte émaillée assure une répartition uniforme de la chaleur et empêche le fromage de brûler.
- Contrôle de la température : cuisinez à feu doux ou modéré pour prendre soin de votre fonte émaillée et obtenir des résultats sensationnels.
- Faites votre choix : différentes tailles sont disponibles pour répondre à tous vos besoins culinaires.
- Le summum de l'excellence : nos produits sont fabriqués à partir de matériaux haut de gamme dans des usines du monde entier, ce qui vous assure la qualité que vous êtes en droit d'attendre d'un produit Le Creuset.

SPÉCIFICATIONS

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

Caractéristiques physiques

Avec couvercle	✘
Couleur	Rouge
Couleur secondaire	Rouge Cerise
Diamètre	18
Hauteur	7.7
Matière	Fonte
Matière de finition	Émaillé

Entretien & Nettoyage

Convient au lave-vaisselle	✔
----------------------------	---

Général

Contenu	1.4
Convient aux sources de chaleur	Induction, Feu de gaz, Cuisinière électrique, Four, Vitro-céramique